Dodatek do numeru 26 „Kuriera Demokratycznego" z dn. 26 czerwca 1928 r.

MÓJ DOM

R. I 26 czerwca 1938 r. N. 4

Odpoczynek zorganizowany

Jak się odżywiać podczas urlopu?

Sprawa racjonalnego odżywiania się podczas urlopów jest niesłychanie ważna.

Najbardziej klimatyczna miejscowość, najlepsze warunki odpoczynku, nie dadzą organizmowi tyle co odpowiednio dobrane i prawidłowo przyrządzone produkty.

Jadłospisy należy zestawiać w zależności od: wieku, płci, stanu zdrowia, warunków pracy, oraz możliwości finansowych.

Wiek. Największą różnicę w doborze pokarmów mamy w zależności od wieku. Organizm dziecka rośnie bardzo szybko, w związku z czym wymaga wielu i różnorodnych składników, szczególnie budulcowych. Przemiana materii u dziecka jest znacznie wyższa, utrata ciepła — większa, co powoduje konieczność dostarczenia więcej składników energetycznych.

Płeć. Przy doborze pokarmów trzeba brać pod uwagę, że przemiana materii u kobiet i u mężczyzn jest różna.

Stan zdrowia. Jeżeli chodzi o ułożenie pokarmów w zależności od stanu zdrowia, to musimy decyzję uzależnić od wskazań lekarza. Nie da się tu zastosować pewnych recept ogólnych, gdyż jak wiemy, to co może być nieocenione w jednej chorobie, bedzie wręcz szkodliwe w drugiej.

Warunki pracy. Również od warunków pracy zależy dobór pokarmów. Różnica ta występuje szczególnie pod względem dostarczenia kalorii. Wiadomem jest naprzykład, że pracownikowi umysłowemu wystarczy 1.700 Kal. dziennie, pracownikowi fizycznemu trzeba dostarczyć 6.000 Kal. dziennie.

Możliwości finansowe. Utarło się dość powszechne mniemanie, że odżywianie zależy przede wszystkim od tego ile kto ma pieniędzy. Jest to niesłuszne, racjonalne odżywianie zależy od umiejętności doboru produktów i sposobu ich przyrządzenia. Wiedząc jakie składniki są człowiekowi potrzebne do normalnego rozwoju trzeba je umieć zestawić tak, żeby produkty droższe zastąpić — tańszymi o tych samych wartościach odżywczych. Naprzykład wiele owoców południowych można zastąpić owocami krajowymi, droższe mięso, tańszym krowim sercem. Chodzi tylko o to, żeby dostarczyć wymagana ilość kalorii, węglowodanów, białka, witamin, czy soli mineralnych, a że dane składniki będą w tych, lub innych pokarmach jest rzeczą drugorzędną.

Trudno w krótkim artykule dać szczegółowe wskazówki ułożenia jadłospisów, chcę tylko zwrócić uwagę, że wszyscy fachowcy zgadzają się z tym, że na ogół w odżywianiu za mało używamy tak zwanych pokarmów zapobiegawczych, to jest tych, które dostarczają witamin i soli mineralnych.

Można więc z wielką korzyścią dla zdrowia zalecić wszystkim w okresie urlopów spożywanie większej ilości jarzyn i owoców, szczególniej surowych. Należy się przy tym starać, żeby do codziennego jadłospisu wchodziła nie jakaś jedna jarzyna, którą się podaje przez szereg dni, aż do znudzenia, lecz żeby codziennie jeść jarzyny liściaste oraz przynajmniej po 2 jarzyny należące do różnych grup. Przy takiej rozmaitości będziemy mieli gwarancję, że dostarczyliśmy organizmowi potrzebnych witamin i soli mineralnych. Niezależnie od doboru pokarmów trzeba jeszcze zwracać uwagę na technikę przyrządzania, ażeby przez nieumiejętność nie marnować największych wartości odżywczych. Używać surowego masła, surowej śmietany nie zaparzać żółtek, nie gotować długo i nie podgrzewać mleka, a specjalnie starannie przyrządzać jarzyny (patrz artykuł w (Nr. 2 „Mojego Domu"). Osoby, które interesowałyby się bardziej sprawami racjonalnego żywienia odsyłam do książki Zofii Czerny „Żywienie Zbiorowe" Cena 2 zł. Wyd. Instytutu Gospodarstwa Domowego Warszawa Nowy Świat 9.

Czytelniczki, które chciałyby otrzymać jakieś konkretne rady w zakresie żywienia prosimy o kierowanie zapytań do Poradni Gospodarczej.

M. W.



Nicea, stolica Lazurowego Wybrzeża. — Wejście do portu.

Higiena i estetyka mieszkania

IV.

Szkodniki. Kwiaty na balkonach, czy w doniczkach mają bardzo wiele szkodników. Do najpospolitszych z nich należą: mszyce, czerwone pajączki, rosa mączna, rdza i glisty.

Mszyce. Jest ich bardzo wiele gatunków. Wszystkie się bardzo szybko rozmnażają, dlatego też w tej chwili jak się je zauważy trzeba tępić. Zmywać liście letnią wodą z mydłem lub roztworem ałunu (5 gramów na litr wody). Spryskiwać specjalnym płynem (można kupić gotowy preparat). Kadzić posypując rozżarzony węgiel drzewny — machorką.

Czerwone pajączki tępimy posypując liście i łodygi kwiatem siarkowym.

Rosa mączna najczęściej spotykamy na liściach i łodygach chryzantem. Doskonale pomaga posypywanie kwiatem siarkowym.

Rdza — bardzo często na liściach róży. Liście ze rdzą trzeba usuwać inne posypywać kwiatem siarkowym.

Glisty. Przygotować odwar z kasztanów, lub ze świeżych łupin orzecha włoskiego. Glisty wyjdą na wierzch, wtedy je usunąć.

Musimy pamiętać, że odpowiednia hodowla nie dopuszcza szkodników.

Kwiaty cięte.

Każdy kwiat cięty może być ładny jeżeli go odpowiednio wyzyskamy i odwrotnie najpiękniejsze kwiaty będą wyglądały brzydko w niewłaściwym „towarzystwie" i nie na właściwym miejscu. Naprzykład róże z kaczeńcami w ludowym dzbanku będą wyglądały brzydko.

Układanie kwiatów w wiązanki czy bukiety oraz układanie je w wazonach, zależy od gustu. Są jednak pewne wskazania, których powinni przestrzegać wszyscy.

I tak naprzykład nie można mieszać kwiatów polnych i ogrodowych, nie trzeba łączyć dużo różnych kolorów, nie można układać razem kwiatów drobnych i dużych i t. p.

Ładnie wyglądają bukiety z kwiatów jednorodnych. Trzeba również umiejętnie dobierać do kwiatów wazony. Kwiaty o długich łodyżkach i pojedyńczych kwiatach trzeba dawać do długich smukłych wazonów, dwie gałązki o drobnych kiściach kwiatowych np. bzu, czeremchy, jaśminu można umieszczać w szerokich wazonach albo glinianych ludowych dzbanach, drobne fijołki, stokrotki, czy bratki układać w małych czarkach, lub paterach.

Musimy pamiętać, że naogół ładniej wyglądają kwiaty jeżeli jest ich niewiele np. dwie-trzy róże, albo gałązka mimozy, zupełnie wystarczy.

Poza względem estetycznym decyduje tu jeszcze wzgląd ekonomiczny, albowiem gałązka włożona luźno do wazonu przetrwa znacznie dłużej niż ta sama gałązka włożona ciasno z kilkoma innymi.

Są obecnie sprzedawane specjalne płytki, albo siatki, które się nakłada na szerokie wazony dla umieszczenia w poszczególnych przegródkach pojedyńczych kwiatów.

Pielęgnowanie kwiatów ciętych.

Jeżeli chcemy żeby kwiaty cięte dłużej trwały musimy starannie przestrzegać kilku wskazań. Przede wszystkim kwiaty należy ścinać rano lub późnym wieczorem. Wkładając do wody usunąć liście (do miejsca zanurzenia w wodzie). Wodę zmieniać codziennie, obmywając dokładnie łodyżki i obcinając ich końce. Obcinać ukośnie, żeby była jak największa powierzchnia do wchłaniania wody. Obcinać końce łodygi pod wodą, żeby naczynia łodygi nie zatkały się powietrzem.

Wszystkie części nadgniłe odrazu usuwać. Łodyżki zdrewniałe, np. bzu, jaśminu zeskrobywać.

Jeżeli chcemy ożywić kwiaty trochę zwiędnięte, wstawiamy je na 10 minut do gorącej wody, przycinamy i wstawiamy do zimnej wody. Ładnie się ożywiają , szczególniej róże.

Zmieniając wodę dobrze jest dodawać do niej szczyptę soli lub saletry.

Niekiedy dobre wyniki daje również dosypywanie do wody cukru, albo wkładanie węgla drzewnego, ziarnka kamfory, czy ¼ cz. tabletki motopiryny.

Środki te jednak działają na niektóre rośliny dobrze, innym szkodzą. Trzeba więc postępować dość ostrożnie.

Na noc dobrze jest wynosić kwiaty cięte na balkon, lub stawiać w chłodnym miejscu. Delikatniejsze kwiaty cięte owijać bibułką, spryskiwać ją rozpylaczem i stawiać na parę godzin w chłodne zacienione miejsce.

D. c. n.

Maria Wiąckowa.

Poradnia gospodarska

MAJONEZ.

p. L. G. z Warszawy.

Kilka jest sposobów robienia majonezów. Jeden z najłatwiejszych jest następujący: żółtko oddzielić do porcelanowej miseczki, posolić, dodać1/2 łyżeczki musztardy, wymieszać. Następnie drewnianym wałeczkiem ucierać dodając do kropli oliwy soi. Na jedno żółtko możemy wziąć 1/4 litra soi. Gdy masa zgęstnieje, rozrzedzić ją sokiem z 1/2 cytryny.

ZIEMNIAKI PO NELSOŃSKU.

Młodej mężatce.

Proporcja.

40 dkg. ziemniaków, 3 jaja, 5 dkg grzyb.

Wykonanie.

Ziemniaki ugotować w mundurkach obrać, ostudzić i pokroić w plastry, jaja ugotować, pokrajać w plastry. Grzyby ugotować, pokroić w paseczki. Przygotować sos grzybowy z wywaru z grzybów.

Sos.

Wywar z grzybów, 4 dkg. mąki, ¼ kg. śmietany, sól.

Wykonanie.

Na półmisku ogniotrwałym lub w rondlu układać warstwami, ziemniaki, jaja, grzyby, osolić, opieprzyć polać sosem.

Po ułożeniu zalać resztą sosu i zapiekać w gorącym piecu do 30 min.

NORMY ŻYWIENIA.

„Postępowej".

Dzienne pożywienie człowieka dorosłego powinno si ęskładać z ½ litra mleka, 60 dkg. jarzyn, (w tym 20 dkg jarzyn liściastych) 10 dkg owoców lub 10 — 15 dkg ich przetworów, 12 dkg mięsa, albo 3 jaj, z kasz, potraw mącznych (kluski, kasza, chleb) oraz 1 litra płynu.

ZAMIATANIE PODŁÓG.

H. S. z Warszawy.

Najlepiej zamiatać podłogi szczotkami z bawełny knotowej zwilżonymi specjalnym płynem. Szczotki te są już obecnie wyrabiane w kraju. W Warszawie sprzedają je w cenie 3—5 zł. Gdy nie ma takiej szczotki na zwykłą szczotkę włosianą nakładamy woreczek zmoczony w zimnej wodzie i mocno wyżęty. Woreczki najlepiej uszyć z gęstego muślinu, przyszywając po 2 tasiemki do związywania naokoło kija.



Brighton, słynna miejscowość kąpielowa w Anglii.

Słówko do czytelniczek

Wydajemy Nr 4 Mojego Domu.

Pismo nasze spotkało się z dużą przychylnością Czytelniczek, czego najlepszym dowodem są miłe listy do redakcji, oraz wpłaty za prenumeraturę.

Czytelniczki proszą o powiększenie numeru„ wprowadzenie systematycznych artykułów z dziedziny mody ‚robót ręcznych, kosmetyki, ochrony i higieny pracy, wychowania dzieci, o udzielanie czytelnikom fachowych porad, o zwiększenie ilustracji i t. p. i t. p.

Będziemy usilnie dążyli do tego, ażeby wszystkie życzenia spełnić... ale... prosimy o t r o c h ę c i e r p l i w o ś c i i p o m o c y.

Zaczęliśmy wydawać pismo w czasach specjalnie trudnych, (okres letni) w czasach kiedy każdy woli odpoczywać, niż czytać...

I choć stale zdobywamy nowych czytelników, ale na propagandę wydajemy dużo pieniędzy i nie możemy wprowadzić odrazu tych wszystkich ulepszeń, o które Szanowne Panie proszą.

Idziemy jednak naprzód. Już zwiększyliśmy grono współpracowników a od numerów wakacyjnych zapowiadamy nowe cenne siły.

Począwszy od bieżącego numeru wprowadzamy Poradnię Gospodarczą, która będzie udzielała fachowych porad z zakresu gospodarstwa domowego.

Czekamy na pytania. Ale i my prosimy o pomoc!

Mianowicie!

1. O regularne wpłacanie prenumeraty (konto Nr 209).
2. O zjednywanie nowych czytelniczek.
3. O przysyłanie wiadomości z terenu do działu „Co u nas słychać?"-
4. O nadsyłanie artykułów i ciekawych informacyj.
5. O przysyłanie zapytań do „Poradni".
6. O kierowanie drobnych ogłoszeń.
7. O powoływywanie się na ogłoszenia ukazujące się w „Moim Domu".

Czyli inaczej mówiąc prosimy

8. O poparcie pisma.

Gdyby każda z dotychczasowych czytelniczek zjednała nam tylko jedną nową prenumeratorkę, moglibyśmy wiele ulepszeń wprowadzić.

Życzymy Szanownym Czytelniczkom miłego spędzenia urlopów i wakacji w towarzystwie „Mojego Domu".

Redakcja.

W NUMERACH WAKACYJNYCH „MOJEGO DOMU" UKAŻĄ SIĘ B. CIEKAWE ARTYKUŁY Z ZAKRESU ŻYWIENIA NAJLEPSZYCH SPECJALISTEK Z TEJ DZIEDZINY — ZOFII CZERNY I MARII STRASBURGER.

ŻYCZENIA...

Kongresowi Społeczno - Obywatelskiej Pracy Kobiet życzymy możności szczerego wypowiedzenia się w sprawach interesujących cały świat kobiecy bez względu na kierunek polityczny reprezentowanych organizacji.

Redakcja „Mojego Domu".

BIBLIOTECZKA NASZYCH DZIECI.

K. Kalinowski. „O skórę lwa morskiego". ZCzyt. 110. Str. 32. Wydawnictwo M. Arcta, Warszawa, 1938. Cena zł —.40.

Powiastka zawiera ogromnie ciekawy opis wyprawy myśliwskiej na lwy morskie. Rzecz dzieje się w Peru, dokąd przybyli dwa młodzi paryżanie. Polowanie wypadło niezmiernie interesująco i dało dużo nowych i ciekawych wrażeń. Wspaniały dziki kraj, nieznany w Europie świat zwierzęcy, niebezpieczeństwa wyprawy — wszystko to złożyło się na niezapomniane przeżycia.



NIEZWYKŁY WYPADEK NA MORZU.

Chińska łódź pozostawiona na skale wysoko i na sucho.

Chińska dżonka na ilustracji stała na kotwicy nad skałą w ciągu nocy przy niezwykle wysokim przypływie. Przy świetle dziennym, gdy przypływ spadł o 20 stóp (ok. 6 mtr.), dżonka pozostała wysoko i na sucho, jak pokazuje ilustracja.

Załogę można widzieć siedzącą na skale i cierpliwie wyczekującą na następny przypływ, by znowu spuścić na wodę swoją łódź.

Zapasy na zimę

Każda dobra gospodyni o ile tylko warunki jej na to pozwolą robi sobie zapasy na zimę. Redakcja „Mojego Domu" pragnąc ułatwić tę pracę czytelniczkom zamieści na ten temat w kilku następnych numerach artykuły Instruktorki Marii Dudzikówny, która prowadziła kurs przetworów dla nauczycielek Oddziału Grodzkiego Z. N. P.

Przy robieniu zapasów ważnym jest dość wczesne zdecydowanie kiedy i jakiego rodzaju zapasy będzie się robiło.

Niektóre produkty można dostać tylko w ściśle ustalonych terminach, inne jakkolwiek są w sprzedaży parę miesięcy, a nieraz i cały rok mają swoje okresy, najodpowiedniejsze do robienia zapasów. (Na przykład jaja najlepiej konserwować w sierpniu).

Dla dokładnego zorientowania czytelniczek podajemy w jakich miesiącach które produkty należałoby konserwować.

TERMINARZYK.

MAJ — szparagi.

CZERWIEC — agrest, czereśnie, rabarbar, róża, truskawki.

LIPIEC — groszek zielony, jagody czarne, porzeczki, poziomki, wiśnie.

SIERPIEŃ — jaja, maliny, ogórki, szczaw, śliwki.

WRZESIEŃ — berberys, fasola, gruszki, grzyby, jabłka, jarzyny, kalafiory, korniszony, marchew, melony, orzechy, pomidory czerw., renglody szpinak, śliwki.

PAŹDZIERNIK — bruksela, buraki, cebula, dynia, opieńki, kapusta, pietruszka, pomidory ziel., rydze, ziemniaki, żórawiny.

LISTOPAD — kardy.

Poza terminem robienia zapasów, drugim ważnym zagadnieniem będzie dla młodych gospodyń, co mianowicie można robić z danych owoców i jarzyn.

RODZAJE ZAPASÓW.

I. Owoce.

GALARETY: agrest, porzeczki, poziomki, truskawki, maliny, jabłka, żórawiny.

J'AMY: agrest, jabłka, morele, truskawki, porzeczki, wiśnie, śliwki, rabarbar

KOMPOTY: czereśnie, gruszki, agrest, porzeczki, truskawki, maliny. śliwki, renglody, morele, brzoskwinie, melony, wiśnie, rabarbar.

KONFITURY: agrest, berberys, borówki, brzoskwinie, czereśnie, głóg, gruszki, maliny, melony, morele, orzechy włoskie, porzeczki, poziomki, rabarbar, renglody, róża, śliwki, żórawiny.

MARMELADY: agrest, borówki, głóg, jabłka, maliny, śliwki, rabarbar.

MARYNATY: gruszki, melon, śliwki, wiśnie, żórawiny.

OWOCE W SŁOJACH WECKA LUB BUTELKACH: agrest, truskawki, poziomki, jagody, maliny, wiśnie, śliwki ,żórawiny.

SOKI: truskawki, poziomki, maliny, porzeczki, wiśnie, jeżyny, berberys, żórawiny.

WINA: truskawki poziomki ,jabłka, maliny, porzeczki.

D. C. N.

Nowoczesne pranie w domu

Mydła. Mamy bardzo wiele gatunków mydeł, niektóre z nich zawierają domieszki, źle działające na ręce i na prane materiały. Dlatego należy używać do prania tylko mydeł cechowanych przez Instytut Gospodarstwa Domowego. Im mydło jest bardziej wysuszone, tym go mniej w praniu wychodzi. Kupując więc, trzeba brać mydło dobrze wysuszone, albo kupić większą ilość, pokrajać na kawałki i położyć w suchym miejscu. Układać w kształcie studzienki.

Mydło szare — bywa ciemne i jasne. Jasne jest droższe. Używa się tylko do prania grubych i brudnych ścierek.

Mydło barskie w kawałku, lekkie i bardzo delikatne. Mocno się pieni, używane jest do delikatnych tkanin kolorowych, które puszczają.

Płatki mydlane są dość kosztowne, dlatego używa się je przeważnie do cienkich kolorowych jedwabi.

Chlorek w proszku bardzo ostry środek do bielenia. Używa się tylko do grubszej bielizny, niekiedy do wywabianiu plam. Nie można używać chlorku do materiałów zaplamionych rdzą.

Salmiak jest to płyn, który dodany w niewielkiej ilości do wody, ułatwia rozpuszczenie brudu.

Soda krystaliczna używana bywa do zmiękczania wody. Jeżeli nie używa się specjalnych proszków do zmiękczania, trzeba zawsze brać sodę i to nietylko do moczenia, ale do prania i do płukania. Na 1 litr wody bierzemy i gram sody. Sodę trzeba rozpuszczać w gorącej wodzie i dolewać w potrzebnej ilości do reszty wody.

Terpentyna. Terpentynę używa się przeważnie do odplamiania. Niektóre gospodynie dolewają terpentynę do moczenia bielizny.

Woda. Najważniejszym środkiem do prania jest woda. Woda powinna być czysta i miękka, gdyż w miękkiej mydło dobrze się rozpuszcza, Najlepsza jest do prania deszczówka albo woda z czystego śniegu.

Woda twarda jest to taka, w której się rozpuściły różne cząstki mineralne, znajdujące się w ziemi. W takiej wodzie mydło się waży, brud się źle rozpuszcza. Dlatego wodę twardą trzeba przed użyciem koniecznie zmiękczyć. Zmiękczamy przez dodanie różnych proszków, albo sody.

Zmiękczanie sodą jest najtańsze, a użyte we właściwej ilości nie szkodzi bieliźnie. Przeciętnie bierzemy 1 dkg sody na 10 litrów wody.

Krochmal może być ryżowy, pszenny i ziemniaczany.

Do bielizny używa się tylko krochmalu pszennego i ziemniaczanego.

Krochmalu ryżowego używamy do kołnierzyków, mankietów i gorsów męskich koszul.

Farbka jest to niebieski proszek nadający bieliźnie niebieskawy odcień. Najlepszy kolor daje ultramaryna. Nowoczesna gospodyni nie farbkuje bielizny.

D. C. N.

B. DOLIŃSKA

Owoce i jarzyny

Podajemy dalszy ciąg przepisów, przerabianych na Kursie Oddziału Grodzkiego Z. N. P.

MARCHEW NA SPOSÓB ZWYKŁY.

Proporcja:

30 dkg marchwi, woda osolona, 3 dkg chrzanu, ocet, cukier i sól.

Wykonanie:

1.Marchew oczyścić, ugotować, ostudzić, pokrajać w plasterki.

2. Chrzan oskrobać, zetrzeć.

3. Ocet z wodą i przyprawkami do smaku zagotować, ostudzić.

4. Marchew ułożyć w garnku kamiennym lub misce, przesypując chrzanem, polać octem.

5. Nakryć i zostawić na kilka godzin lub przyrządzić dzień naprzód.

MARCHEW MAĆEDOINE.

Proporcja:

25 dkg proszku zielonego, woda, sól, trochę cukru, 20 dkg marchwi. Na sos: 1 żółtko, sól, 8 dkg oliwy, sok cytrynowy, trochę musztardy, wywar z groszku do rozrzedz.

Wykonanie:

1. Groszek (namoczony na noc *suszony)* ugotować do miękkości z dodatkiem soli i cukru, ostudzić, resztki wywaru scedzić.

2. Marchew oczyszczoną ugotować w niewielkiej ilości wody. Ostudzić, pokrajać w drobną kostkę lub paseczki.

3. Żółtko utrzeć z solą, ucierać dolewając oliwy, gdy zgęstnieje rozrzedzić sokiem cytrynowym, dodać musztardy, przyprawić do smaku (szcz. cukru) można rozrzedzić wy warem z groszku, czy marchwi. z -

4. Groszek i marchew polać sosem, wymieszać, zostawić na 1 do 2 godzin by dobrze nasiąkło.

DENKA Z SELERÓW POD BESZAMELEM

Proporcja:

2 duże selery, 15—20 dkg groszku zielonego, 1 kalafior (brukselka) Na sos: 3 dkg masła, 4 dkg mąki, 1/4 ltr mleka lub 1/8 ltr śmietany, sól, sok z cytryny, 1 żółtko surowe, 2 dkg parmezanu do przyprawy.

Wykonanie:

1. Selery oczyszczone obrać, ugotować w całości w osolonej wodzie.

2. Groszek, kalafior lub brukselkę ugotować osobno w wodzie z solą i cukrem.

3. Selery pokrajać w grube plastry ,lekko wydrążyć, nałożyć gotowanym groszkiem różyczkami kalafioru lub brukselki.

4. Polać gęstym sosem beszamelwym, ułożyć na półmisku do zapiekania, posypać tartym parmezanem i zapiec w gorącym piecu. Podawać jako przystawkę lub danie kolacjowe wykwintne.

Sos beszamelowy: z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, odstawić rozprowadzić mlekiem (śmietaną) zagotować. Dodać soli i soku z cytryny do smaku, zaciągnąć żółtkiem. Używać do zapiekania jarzyn i mięs.

SAŁATA Z SELERÓW W MAJONEZIE.

Proporcja:

30 dkg selerów, 30 dkg jabłek. Na sos: 1 żółtko, 6 dkg oliwy, sok cytrynowy ,trochę musztardy, cukier do smaku, (2 dkg orzechów włoskich).

Wykonanie:

1. Oczyszczone selery i jabłka obrać, pokrajać w b. cienki makaron, (selery lepiej zetrzeć na drobnej tarce do jarzyn).

2. Przyrządzić sos majonezowy jak do sałatki 2.

3. Selery i jabłka wymieszać z sosem — częścią polać po wierzchu, przybrać zieloną sałatą (można posypać siekanymi orzechami).

SURÓWKI Z OWOCÓW.

SURÓWKA Z POMARAŃCZ.

Proporcja:

75 dkg. słodkich pomarańcz, 10 dkg. cukru w mączce, ¼ ltr. wina owocowego.

Wykonanie:

1. Pomarańcze opłukać, skórkę naciąć na krzyż, obrać owoc starannie z białej warstwy z pod skórki; 2. Ostrym nożem pokrajać pomarańcze w cienkie poprzeczne plastry; 3. Plasterki z pomarańcz ułożyć w kompotierce, przesypać cukrem i pozostawić w chłodnym miejscu na 2—3 godziny.

Przed podaniem można surówkę tę zalać winem owocowym.



Jarzyny w kruchym cieście.

SURÓWKA Z GRAPE FRUIT'U.

Proporcja:

1 duży grape fruit dobrze stojący na podstawie, 2 banany, 2 duże jabłka, 2 mandarynki.

Wykonanie:

1. Grape fruit obrać, przekrajać w poprzek bardzo ostrym nożem, wybrać ostrożnie dzwona miękiszu; 2. Powstałe miseczki z miękiszu wyciąć na górnym obwodzie w ząbki. Miękisz pokrajać w kostkę; 3. Orzechy posiekać, jabłka pokrajać w paseczki. Owoce wymieszać z konfiturą, cukrem, dodać wino (niekoniecznie) nałożyć do miseczek z grape fruit'u i ustawić na serwetkach na okrągłych półmiskach szklanych.

SURÓWKA Z SUSZONYCH OWOCÓW.

Proporcja:

15 dkg. fig, 20 dkg. śliwek suszonych, 2 duże jabłka, 10 dkg. cukru, ½ ltr. wody, sok z cytryny do smaku, 3 dkg. orzechów włoskich.

Wykonanie:

1. Figi i śliwki zalać ciepłą wodą, umyć je starannie palcami, zlewając wodę tak długo, dopóki jest mętna; 2. Figi pokrajać w paski, ze śliwek wyjąć pestki; 3. Przyrządzić syrop z wody i cukru, zalać nim pokrajane owoce, pozostawić na noc pod nakryciem; 4. Jabłka opłukać ,obrać cienko, wydrążyć łuskwinę łyżką kompotową, pokrajać je na cienkie plasterki, wymieszać na 2 godziny przed podaniem z syropem i namoczonymi figami i śliwkami; 5. Do surówki dodać soku z cytryny do smaku i skórki surowej, włożyć do kompotierki, posypać siekanymi orzechami.

KREMY OWOCOWE.

WITAMINOWY KREM CYTRYNOWY.

Proporcja:

1 dkg. białej żelatyny, 3 łyżki wody, sok z 2 cytryn ,trochę skórki cytrynowej, 4 żółtka, 12 dkg. cukru, 5 białek (piana).

Wykonanie:

1. Żelatynę opłukać, rozpuścić mieszając w gorącej wodzie, postawić w ciepłym miejscu, aby nie zastygła; 2. Umyć cytryny wycisnąć z nich sok; 3. Utrzeć żółtka z cukrem, gdy zbieleją wymieszać z sokiem cytrynowym, białka ubić na sztywną pianę; 4. Do żółtek z sokiem dodać żelatynę, mieszając tę masę tak długo, dopóki nie nabierze gęstości kwaśnej śmietany. Krzepnącą masę żółtkową wymieszać z piana, wyłożyć do szklanych kielichów, lub do formy do zastygnięcia. Przyrządzić na parę godzin przed podaniem. Po wyłożeniu z formy krem przybrać.

WITAMINOW KREM POMARAŃCZOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ.

Proporcja:

1 i ½ dkg. żelatyny, 4 łyżki gorącej wody, sok z 1 cytryny i 2 pomarańcz, 5 dkg. skórki smażonej pomarańczy, 4 żółtka, 12 dkg. cukru, 4 białka (piana), 12 dkg. kremowej śmietanki (piana).

Wykonanie:

1. Zebrać 12 skórek pomarańczowych jednakowej wielkości, przekrawanych na pół w poprzek, przygotować z nich miseczki na krem w następujący sposób: 2. Ze skórek wybrać starannie resztki wyciśniętej pomarańczy, górny obwód wyciąć w ząbki, skórki ustawić równo na tacy; 3. Żelatynę opłukać, rozpuścić w gorącej wodzie mieszając, postawić w ciepłym miejscu ,aby nie zastygła; 4. Miękką skórkę pomarańczową pokrajać w paseczki, część w drobną kostkę; 5. Wycisnąć sok z cytryny i pomarańcz; 6. Utrzeć żółtka z cukrem, gdy zbieleją wymieszać z sokiem z pomarańcz i skórką krajaną w kostkę; 7. Ubić pianę z białek i śmietankę kremową; 8. Do żółtek dodać żelatynę i ucierać tak długo, aż nabierze gęstości kwaśnej śmietany. Następnie wymieszać tę masę z pianą i ubitą śmietanką kremową i wkładać do przygotowanych miseczek ze skórek pomarańczowych. Powierzchnię kremu przybrać wyciśniętą przez szprycę resztką kremu i paseczkami skórki pomarańczowej. (D. c. n.)

Życie to piękny romans

Kariera Poli Negri jest szybka i niezwykła — iście w tempie amerykańskim. Ta, wiecznie młoda kobieta już przeszło 20 lat pracuje w filmie, i nie można powiedzieć, żeby jej gwiazda przygasła.

Życie Poli Negri układa się jak w bajce. Nieznana uczenica szkoły baletowej przy teatrach rządowych w W-wie, Apolonia Chałupiec ,przyjmuje pseudonim „Poli Negri“. Jako absolwentka tejże szkoły debiutuje, mając lat 16 w roli „Anieli“ w „Ślubach panieńskich“, gra później Klarę w „Końcu Sodomy“ i staje u szczytów powodzenia dzięki swej kreacji „Sumurnie“. Dalsza jej kariera toczy się już zwykłymi torami każdej wielkiej gwiazdy. Kiedy znalazła się w Ameryce, szybko zawładnęła sercami Amerykanów. Pola Negri, doceniając wielkie znaczenie reklamy w Ameryce po czyna działać. Staje się kapryśna, przesądna, Jadąc do atelier spotyka po drodze kota, zawraca do domu i nie jedzie do nakręcania filmu. Fama o tym szybko roznosi się po Hollywood i dalej. Wszystkie koty na terenie wytwórni szybko wytępiono, między innymi piękną kolekcję kotów Glorii Swanson, co wywołało wielką awanturę. Później roznosi się plotka, że Pola ubóstwia garbusów, sama opowiada, że dotknięcie ułomnego przynosi szczęście, w wyniku czego wytwórnia dla świętego spokoju angażuje kilku ułomnych i każe im być nie daleko kapryśnej aktorki. To zachowanie się Poli Negri zrobiło swoje. Tysiące plotek kursowało po Ameryce. Stała się tematem rozmów całej Ameryki. Dalsza kariera jest już znana, milion dolarów rocznie zarabia i staje się sławna.

Dziś Pola Negri mniej już pracuje w filmie, ale z nim całkowicie nie zrywa, zdobywając nowe tryumfy w kreowanych przez siebie filmach.



GŁUCHY U LEKARZA.

— Ile jestem pan winien, panie doktorze?

— Czterdzieści franków.

— Pięćdziesiąt?

— Nie. Sześćdziesiąt.

MIĘDZY KOBIETAMI WIĘCEJ TŁUŚCIOCHÓW NIŻ MIĘDZY MĘŻCZYZNAMI.

Nancy Hatch, założycielka prezeska, jedyna członkini „Instytutu młodocianych twarzy i figur“, sama ważąca 190 funtów, dowodzi, że w Chicago jest więcej tłuściochów, niż w Nowym Yorku.

Prowadziła ona przez 5 lat badania w kraju tyczące tłuściochów i doszła do ciekawych wyników:.

1. Że w Stanach Zjednoczonych jest 2,750,000 ton tłustych ludzi .
2. Najmniej tłuściochów jest w San Francisko.
3. Na południu jest mniej tłustych ludzi niż w innych częściach kraju.
4. Na cztery osoby — jedna jest korpulentna.
5. Jest więcej tłustych kobiet, niż tłustych mężczyzn, a to dlatego, że kobiety „nie mogą“ cierpieć głodu, lubią smakołyki i lubią się objadać.

DRUKOWANY JEDWAB.

W tych dniach prenumeratorzy pewnego dziennika w Tokio ze zdziwieniem stwierdzili, że poranne wydanie dostarczonego im dziennika jest wydrukowane na prawdziwym jedwabiu. Oczywiście każdemu przyszło do głowy pytanie czy idzie tu o nowy sposób reklamy czy o jakieś specjalnie luksusowe wydawnictwo.

Artykuł naczelny rozprószył wszystkie wątpliwości. Japonia zmuszona jest obecnie do używania swych własnych surowców. Ponieważ drzewa z którego wyrabia się papier gazetowy jest mało i nawet zabrakło go ostatnimi czasy, najrozsądniej było użyć do druku jedwabiu, który w Japonii jest bardzo tanim materiałem. I w tym sekret dlaczego dyrektor dziennika zdecydował się na użycie tej pięknej namiastki papieru.

NIEZWYKŁY PROTEST PRZECIWKO MODZIE DAMSKIEJ.

W Irlandii, w miejscowości County Down, jeden z tamtejszych mieszkańców chodzi już od ośmiu lat w strojach kobiecych. Nie jest to żaden wariat, ani pomylony obywatel. Oświadczył tylko, że na znak protestu przeciwko noszeniu przez płeć piękną sportowych spodni oraz ubiorów sportowych, będzie tak długo nosić strój kobiecy, aż kobiety przestaną nosić męski strój sportowy .Mimo tego uzasadnienia rezultatów nie osiąga i należy oczekiwać raczej, że będzie musiał chodzić w szatach kobiecych do końca swego życia, ponieważ białogłowom ani się śni porzucać strój sportowy.



ZNALAZŁ SPOSÓB...

— Skąd ci przyszło w ogóle na myśl, by dać nagrać głos twojej żony na płycie gramofonowej?

— No, bo to mnie tak cieszy, że mogę potem zarzymać choćby w połowie zdania.

JAK POWSTAŁA MODA LAKIEROWANIA PAZNOKCI NA CZERWONO?

Pewne londyńskie czasopismo kobiece, urządziło ankietę, stawiając pytanie, czy ładniej wyglądają paznokcie koloru naturalnego, czy też polakierowane na czerwono. — Olbrzymia większość wypowiedziała się za paznokciami naturalnej barwy. Najciekawszą odpowiedź nadesłała nie kobieta, a mężczyzna, profesor akademii sztuk pięknych, który napisał:

„Moda lakierowania paznokci na czerwono powstała w Ameryce. Wymyśliły ją panie, — które zajmując się własnoręcznie kuchnią, niszczyły sobie bardzo paznokcie, a zwłaszcza przyciemniały ich barwę. Panie te zaczęły używać kolorowych lakierów, na razie imitujących naturalną barwę paznokci, a gdy to nie wystarczało, coraz bardziej czerwonych, co wreszcie doprowadziło do stosowania jaskrawo-purpurowego koloru lakieru.

Moda ta rozpowszechniła się niebawem i została przyjęta przez niektóre gwiazdy filmowe. Dotąd jednak damy z wyższego towarzystwa nie stosują tej mody i nadają paznokciom naturalną barwę i to nie za pomocą lakieru, a polerowania, co zajmuje wiele czasu, wskutek czego nie zawsze jest dostępne dla kobiet pracujących i zajmujących się kuchnią“.

P R A C Z K A pierze po domach. Ładnie prasuje. Stanisława Giermakowska, ulica T a m k a 23 m. 64. Zawiadomić kartką.

Dziesięcioro przykazań szczęścia

Berneńska „Akademia Nauk Moralnych“, w jednym ze swych komunikatów podała 10 przykazań, stosowanie się do których, zapewnia, jej zdaniem szczęście.

Oto te przykazania:

1) Pamiętaj, że na świecie w ogóle nie ma całkowitego szczęścia.

2) Nie uważaj pracy za przekleństwo, ale za konieczność.

3) Żeń się jak najwcześniej.

4) Nie dopuszczaj do serca zazdrości. Zazdrość gniewa i wyczerpuje nerwy, nie można jej ukryć, a przez to zraża otoczenie.

5) Zdrowie jest wielkim dobrem, pamiętaj jednak, że nie powinieneś poporządkowywać wszystkich twoich spraw względom higienicznym, gdyż największym skarbem jest zadowolenie moralne .

6) Nigdy nie żałuj przeszłości i zawsze ufaj, że przyszłość przyniesie ci szczęście.

7) Nie walcz z namiętnościami, życie jest bez nich monotonne i martwe, staraj się tylko o ile możności nad namiętnościami swymi panować.

8) Największym nieszczęściem jest chciwość. Staraj się walczyć z nią i traktuj pieniądz, jako sługę, a nie jako pana.

9) W każdej sytuacji dopatruj się dobrej strony.

10) Nigdy nie odmawiaj ludziom usług, które możesz dla nich zrobić, gdyż tylko w takim wypadku możesz liczyć na ich pomoc.

Chleb u nas i u innych

Zaspakając nieraz dokuczliwy głód kawałkiem suchego chleba z mąki pszennej czy żytniej nie zdajemy sobie sprawy, że w wielu krajach ludzie są pozbawieni tego przysmaku. Nie zawsze bowiem i nie wszędzie było i jest zboże z którego miele się mąkę na chleb.

Najsmaczniejszy, najzdrowszy i najlepszy do przechowywania jest chleb z mąki pszennej z żytnią, albowiem chleb z samej mąki żytniej chłonie wilgoć i szybko pleśnieje.

Chleb owsiany z domieszką jednej piątej rozczynu pszenicznego posiada pozornie wszelkie najlepsze przymioty, ale jest ciemny, a zapach i smak ma nieprzyjemny.

W Norwegii i Islandii, gdzie owies jest jedynym pożywieniem ludności chleb wypiekają z mąki owsianej, zmieszanej z jęczmienną i żytnią. Chleb ten nazywają „folbrod“ jest to rodzaj suchara okrągłego, bardzo cienkiego, który w miejscu suchym przechowuje się doskonale przez lat kilka.

Chleb czysto jęczmienny jest używany tylko w okolicach bardzo biednych. Mąka jęczmienna mieszana w jednej piątej z pszenną, daje chleb dość biały — trochę kleisty ale smaczny. Jęczmień, zmieszany w połowie z żytem i pszenicą, daje chleb wyborny, kruchy, świeży, słodki, nieustępujący niemal w niczym chlebowi z najlepszej mąki pszennej. Chleb z samej mąki jęczmiennej jest wilgotny, czarny, bardzo łatwo kwaśnieje i pleśnieje.

Mieszkańcy Alp wypiekali taki chleb trzy lub cztery razy w ciągu roku. Nawlekali oni te płaskie i cienkie bochenki na sznury i wieszali je w kominie. Od roku 1880 nędzną tę strawe zaczęli zastępować chlebem pszennym.

Z mąki kukurydzowej także można wyrabiać chleb, trzeba ją jednak w połowie zmieszać z mąką owsianą lub jęczmienną i w jednej piątej z rozczynem mąki pszennej w gorszym gatunku. Chleb taki jest równie dobry — jak w połowie z mąki pszennej i żytniej.

Chleb w połowie z mąki kukurydzanej i pszennej jest wyborny, pożywny, łatwo strawny, i ma tę wielką zaletę, że długo przechowuje się świeży.

Niektóre szczepy amerykańskie do mąki kukurydzanej, przeznaczonej na chleb, dodają groch, ziarna dyni, kartofle lub kasztany.

Chleb z ryżu robi się w sposób następujący: Najpierw rozgotowuje się kilka garści na gęstą, klejowatą zupę. Zupę tę studzi się i dopiero wtedy rzuca się do niej mąkę ryżową i drożdże. Ugniecione z tego ciasto pokrywa się rozgrzanym płótnem, ażeby urosło. W czasie fermentacji ciasto z początku twarde, staje się tak wilgotne i płynne, że trzeba je szybko kłaść do gorącego pieca. Chleb ma piękny żółty kolor i ładny wygląd jest podobny do pasztetu i bardzo smaczny. Domieszka siódmej części mąki ryżowej do mąki pszennej podnosi dobroć chleba, bo trzykrotnie powieksza jego wagę, objętość, białość, a przede wszystkim pożywność.



My nie jemy chleba pszennego.

Chleb pieczony z mąki pszennej i kartofli jest smaczny, ale wciąga w siebie wilgoć z powietrza, łatwo więc pleśnieje.

Na Korsyce pieką chleb z kasztanów bez żadnej innej domieszki. Chleb ten, mniej twardy od żytniego, jest zdrowy, słodkawy dobrego smaku, a poza tym bardzo strawny.

W rozmaitych krajach i czasach wypiekano także chleb z różnych roślin strączkowych, np. w niektórych okolicach Francji południowej pieką chleb z mąki — pszennej, pomieszanej z fasolą i ziarnkami dyni.

W górach Libanu, w Syrii jedzą chleb z żołędzi.

Można powiedzieć, że nie ma prawie rośliny, z którejby nie wypiekano chleba, mającego zastąpić chleb z mąki zbożowej, np. w nieurodzajnych okolicach Norwegii biedacy raczą się chlebem z mchu suszonego i mielonego w ręcznym młynku, do spożywania jednak takich pokarmów zmusza ludzi tylko krańcowa niepłodność ziemi.

W. C.

TERAZ TRUMNY BĘDĄ ASEKUROWANE.

Pole asekuracyjne znacznie się powiększyło z wydaniem polis asekuracyjnych na skrzynie do trumien. Firma Ohio Vault Works, Inc., wprowadziła w życie te nowe polisy — wydane przez znaną kompanią asekuracyjną Aetna Insurance Co., na sumę $ 500. Polisy te są gwarantowane, to znaczy iż gdy do trumny dostanie się woda i uszkodzi trumnę ,ubranie etc., lub też gdy skrzynia załamie się pod wpływem ciężaru ziemi, to osoba mająca polisę może skolektować gwarantowaną sumę. Polisy takie można nabywać u pogrzebowych. Jest to zupełnie nowy rodzaj polis ubezpieczeniowych.

JAPOŃSKA DELIKATNOŚĆ.

Jak wiadomo, Japończycy odznaczają się wielką delikatnością uczuć w życiu prywatnym i gotowi są o byle co robić harakiri. Subtelność ta nie ogranicza się tylko do sfer wyższych, bowiem nawet fryzjerzy, kelnerzy i t. d. nie przyjmują nigdy napiwków, o ile nie znajdują się one w zamkniętej kopercie. Przyjęcie „gołych“ pieniędzy byłoby uważane za uwłaczające godności osobistej ,to też zawsze używa się do tego celu specjalnie wyrabianych małych kopert .

Co będzie za 100 lat?

Pewna lekarka, docentka uniwersytetu wiedeńskiego — twierdzi, że za sto lat nie będzie starych kobiet! 50-letnie wyglądać będą jak 25-letnie. Dzięki wytężonej i ofiarnej pracy lekarzy znikną choroby, postarzające kobiety, jak reumatyzm, artretyzm, choroby żółci itd. Kosmetologia, doprowadzona do doskonałości, usunie względnie zapobiegnie tworzeniu się zmarszczek, zwiotczeniu skóry i mięśni. Sztuczne środki upiększania, jak róż, puder itp. znikną z gotowalni pięknej pani, bo będą zbyteczne. „Już w kołysce" rozpocznie każda kobieta racjonalną pielęgnację swej urody i dlatego będzie wiecznie młodą i piękną. Rezultatem badań nad siwizną będzie wynalezienie środka do utrwalania barwnika włosów i zapobiegania ich siwieniu.

A jak będzie wyglądało gospodarstwo domowe w roku 2038? Nieco inaczej, niż dziś. Kuchnia będzie zelektryzowana. Gotowania nie zastąpią jakieś pastylki, ekstrakty lub tp., albowiem jedzenie wybrednych potraw jest zbyt wielką rozkoszą dla wielu ludzi, aby zechcieli się tego kiedykolwiek wyrzec. Zbytecznym stanie się jedynie mycie naczynia, albowiem naczynia sporządzone będą z papieru, estetycznie, na wzór miśnieńskiej porcelany. Cena jego będzie bardzo niska, to też po jednorazowym użyciu wrzucać się je będzie do elektrycznego pieca i palić, by do następnego jedzenia wyciągnąć znowu z szafy naczynie nowe i czyste.

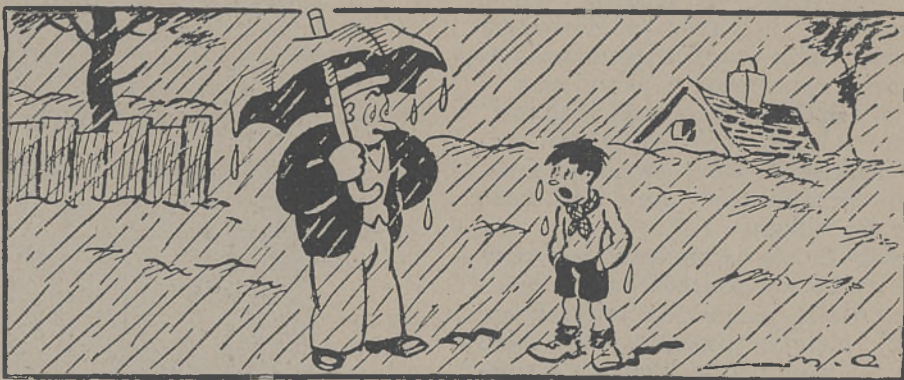
Meble będą szczytem doskonałości, tak pod względem higieny, jak i wygód. Oświetlenie i opał mieszkania będą tylko elektryczne.

Zawartość bieliźniarki eleganckiej pani będzie również z papieru. Kombinacja z papieru niczym się nie będzie różniła pod względem piękności od jedwabnej ozdobionej koronkami. A koszulka — nocna — istne cacko — również z papieru! Chusteczka do nosa papierowa będzie milszą niż z delikatnego batystu. Rzeczy te będą tak tanie, że każdego wieczoru pani rzuci je do pieca, by rano „od stóp do głów" ubrać się w nową czystą bieliznę.

Do roku 2038 nastąpią lepsze warunki gospodarcze, powiększy się znacznie liczba małżeństw i rozwinie się życie rodzinne. Będzie to wiek rozkwitu macierzyństwa. Jasnowłose dzieci z 2038 roku, chowane w warunkach idealnej higieny, cieszyć się będą, że nie w naszym wieku, lecz o sto lat później ujrzały światło dzienne...

JUŻ W ZAMIERZCHŁYCH CZASACH WALCZONO O SMUKŁĄ LINIĘ.

Walka o idealne linie w postaci smukłej nie jest czymś bynajmniej nowym. W każdym bądź razie stanowczo nie może być zapisana na dobro czasów powojennych. Sztuka Krety, arcydzieła mikeńskie i tebańskie są dowodem, że ideałem piękna była zawsze postać smukła. I to postacie nawet bardzo smukłe, aż za cienkie do absurdu, jakich właściwie natura nie zna. Ażeby dojść do takiej postaci, używano szeregu środków i to nawet dość radykalnych. W publicznych łaźniach, gdzie walczono namiętnie z tłuszczem, całe ciało okręcano formalnym pancerzem z łyka. Od ramion aż do pięt wąskie paski z łyka zacieśniały sadełko i mięśnie, formując nowy wygląd eleganta czy elegantki. Używano również do takich bandaży płótna, ściskając nim tak mocno ciało, że bardzo często dochodziło do złamań kości, wzgl. do skrzywienia kości grabietowej.



— Co ty tu robisz na tym deszczu, mój mały chłopcze?

— Ano, uciekłem, bo mamusia chciała mnie zmusić do wzięcia kąpieli!

Dziewczyna z haremu

Historia dziwna, jakby z mroków wieków minionych w czasy współczesne przeniesiona, fantastyczna jak najlepszy romans filmowy, a jednak prawdziwa.

W okolicach Breljak, w Serbii południowej, żyje rozwielmożniony ród dawnych wojowników muzułmańskich — agów, fantastycznie przywiązanych do tradycyj i strzegących obyczaju walecznych przodków.

Dawni panowie ziem, w centrum których leży malownicza miejscowość Breljak, panowali przez 5 wieków nad tą okolicą, a potomkowie ich do dziś zazdrośnie strzegą swych feodalnych przywilejów. Korzystają oni z wyjątkowych praw. Wolno im, fanatycznym wyznawcom przepisów Koranu, uprawiać wielożeństwo, zniesione ustawą na całym terytorium Jugosławii.

DLA NICH JEDNYCH ZROBIONO WYJĄTEK.

Najpotężniejszy z „panów" Breljak, sędziwy Smail Aga Ramandanowicz, zamieszkuje w ruinach starożytnego zamku, dawnej siedzibie agów, w jedynej dotychchczas cało zachowanej baszcie. Władza starca jest, jak w okresie rozkwitu ustroju feodalnego, nieograniczona. Od wielu lat sędziwy Smail tylko raz w roku opuszcza swą siedzibę, by w włościach swych odbyć przegląd najpiękniejszych dziewcząt. Dziewica, na której spocznie oko pańskie, wędruje do jego haremu.

Przed ośmiu miesiącami młody milioner amerykański, Kenneth Harison z Nowego Yorku, odbywał podróż po Jugosławii. Dowiedziawszy się o dziwnych zwyczajach, panujących w Breljak, postanowił dotrzeć do haremu sędziwego Agi Ramadanowicza i ujrzeć ostatnią jego wybrankę, słynną na całą okolicę z piękności, 18-letnią Nurię. Przekupiwszy służbę Agi, Amerykanin zdołał nawiązać kontakt z wybranką sędziwego starca, którą postanowił uwolnić. Przed żądną wrażeń dziewczyną roztoczył miraże wolnego życia przy boku młodego człowieka. Nie trudno zgadnąć, kto miał być tym uszczęśliwiającym. Łatwo też domyśliła się tego Nuria i chętnie zgodziła się zamienić niewolę u starego Agi Smaila na bujne, wolne życie z młodym Harrisonem. Chłopi miejscowi, kiedy dowiedzieli się o zamysłach cudzoziemca, zaprotestowali przeciwko mieszaniu się cudzoziemca do ich wewnętrznych spraw.

„Czego chce ten giaur, nie znający Koranu ani rozumiejący zwyczaju, który stał się prawem obowiązującym w tym zakątku Jugosławii"?

I źle byłoby poszło Harrisonowi, gdyby nie opieka władz jugosłowiańskich, a przede wszystkim nie usłużność jednego z mułłów, który za odpowiednią nagrodą podjął się wytłumaczyć „uczonym w Koranie", że sędziwy Aga nie ma prawa zatrzymywać Nurii w haremie.

Koran, wywodził duchowny muzułmański, pozwala na wielożeństwo, nikomu jednak nie wolno posiadać więcej jak 4 żony. Nuria była 5-tą żoną Smaili Aga Ramadanowicza. Małżeństwo jest tedy, według przepisów Koranu, nieważne.

Sędziwy Aga nie chciał jednak słyszeć o uwolnieniu Nurii. Nowa suma „najbardziej przekonywującego argumentu", wręczona służbie haremu, rozwiązała nadzwyczaj łatwo wszystkie trudności ,i pewnego dnia Aga, wchodząc do haremu, nie zastał swojej oblubienicy, która była już o setki mil w uroczym Dubrowniku, gdzie, przybrana w najmodniejszy strój europejski, przygotowywała się do dalekiej podróży. Nazajutrz statek uwoził dziewczynę z haremu ku nieznanym dalom.

Po kilkunastu dniach podróży, która upłynęła jak czarowny sen na rozsłonecznionych falach, młoda para dobiła do Nowego Yorku. Egzotyczną pięknością z dalekiej Europy zachwycało się Hollywood, słoneczne plaże Kalifornii i Florydy, wyrywając sobie na przemiany piękną „niewolnicę". Fotografia jej ukazała się w całej prasie amerykańskiej. Piękna Nuria oblegana była przez reporterów, ubierana przez najsłynniejsze magazyny mód. A potem?... Potem skończył się złotym snem.

Młody Harrison wrócił do swej whisky i zwykłych — awanturek miłosnych. Urocza dziewczyna z haremu przestała go interesować. Po kilku tygodniach tułaczki wróciła do rodzinnych stron, gdzie rodzice jej uprawiają rolę, należącą do włości sędziwego Agi Ramadanowicza. Pewnego dnia piękna Nuria zjawiła się u bram haremu i błagała o przyjęcie jej w poczet wybranek sędziwego Agi, którego ludność miejscowa nazywa filarem mądrości, ostoją wiary i światłem wieczystym. Daremne jednak były jej błagania.